

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА J

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **ПП**

Наименование сборника рецептур: **ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО**

Наименование сырья
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ ПП
Выход: 100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,58	В1, мг	0,00
Жиры, г	6,91	С, мг	0,00
Углеводы, г	29,73	А, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	205,18	Е, мг	0,04
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,00

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста (рец. №405) формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ст. смазывают яйцом или меланжем и выпекают 12-15 мин при температуре 230-240 °С.

Влажность - не более 36,0%

Кислотность - не более 2,5 °Н

Булочку ванильную можно выпекать массой 50 г.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежеспекеченному изделию из дрожжевого теста.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА A

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ*** /ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ/**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ
Выход: 20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50	В1, мг	0,02
Жиры, г	1,96	С, мг	0,00
Углеводы, г	14,88	А, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	83,40	Е, мг	0,00
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,01

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ*** /ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ/**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ
Выход: 30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,30	В1, мг	0,02
Жиры, г	2,90	С, мг	0,00
Углеводы, г	22,30	А, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	125,10	Е, мг	0,00
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,02

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ

Номер 451

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организационному питанию в СПб. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ
САХАР ПЕСОК
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
ДРОЖЖИ СУХИЕ
ВОДА ПИТЬЕВАЯ
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ
Выход: 75

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,71
Жиры, г	7,52
Углеводы, г	16,70
Энергетическая ценность, ккал	159,15

В1, мг	0,06
С, мг	7,48
А, мг	0,02
Е, мг	1,49
Д, мкг	0,07
В2, мг	0,05

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрез массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на зашпываю края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным мас Прилежание. В случае использовании жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тестоприготавливают двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто приготавливают преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла)

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в во яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тест отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, об

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют развед получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с т 2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все пер замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время броже

Фарш из свежей капусты

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительн Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезат жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжа

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежесдобытого пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;
- вкус — свежесдобытого пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

**Сборник методических рекомендаций по организации
СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья

ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ

Выход: 20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,53
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,04
Энергетическая ценность, ккал	47,36

В1, мг	0,03
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,39
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации организаций. Методические рекомендации"** (утв. Глав

Наименование сырья

ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ

Выход: 30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,29
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность, ккал	71,05

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,59
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации для организаций. Методические рекомендации"** (утв. Глав

Наименование сырья

ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ

Выход: 40

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,05
Жиры, г	0,25
Углеводы, г	20,07
Энергетическая ценность, ккал	94,73

В1, мг	0,06
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,78
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,02

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации для организаций. Методические рекомендации"** (утв. Глав

Наименование сырья

ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ

Выход: 50

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,82
Жиры, г	0,31
Углеводы, г	25,09
Энергетическая ценность, ккал	118,41

В1, мг	0,08
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,98
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,03

Технология приготовления:

Хлеб нарезают на порционные кусочки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации организаций. Методические рекомендации" (утв. Глав**

Наименование сырья

ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ

Выход: 20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,12
Жиры, г	0,22
Углеводы, г	9,88
Энергетическая ценность, ккал	45,98

В1, мг	0,00
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,00
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации организаций. Методические рекомендации"** (утв. Глав

Наименование сырья
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ
Выход: 30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,99	В1, мг	0,05
Жиры, г	0,26	С, мг	0,00
Углеводы, г	12,72	А, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	61,19	Е, мг	0,66
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,02

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации организаций. Методические рекомендации"** (утв. Глав

Наименование сырья
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ
Выход: 40

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,65	В1, мг	0,07
Жиры, г	0,35	С, мг	0,00
Углеводы, г	16,96	А, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	81,58	Е, мг	0,88
		Д, мкг	0,00
		В2, мг	0,03

Технология приготовления:

Хлеб нарезать на порционные кусочки

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ**

Номер **3**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания в образовательных учреждениях. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ
СЫР РОССИЙСКИЙ
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ
Выход: 55

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,82
Жиры, г	8,60
Углеводы, г	15,13
Энергетическая ценность, ккал	198,21

В1, мг	0,06
С, мг	0,11
А, мг	0,09
Е, мг	0,86
Д, мкг	0,15
В2, мг	0,08

Технология приготовления:

На хлеб кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;
- цвет, консистенция хлеба, масла, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба, масла.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№ III

Расход сырья и полуфабрикатов				
1 порц.		100 порц.		
брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг	
1	1	0,1	0,1	

Ca, мг	0,19
Mg, мг	0,29
P, мг	0,77
Fe, мг	0,02
K, мг	1,32
I, мкг	0,03
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

авят в теплое место для расстойки на 30 40 мин. Поверхность шариков

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

№

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	20	20	2	2

Ca, мг	5,80
Mg, мг	4,00
P, мг	18,00
Fe, мг	0,42
K, мг	22,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

А №2

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	30	30	3	3

Ca, мг	8,70
Mg, мг	6,00
P, мг	27,00
Fe, мг	0,63
K, мг	33,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

№ 451

ации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
		48		4,8
	3,4	3,4	0,34	0,34
	30,4	30,4	3,04	3,04
	2,1	2,1	0,21	0,21
	0,9	0,9	0,09	0,09
	0,5	0,5	0,05	0,05
	0,9	0,9	0,09	0,09
	11,7	11,7	1,17	1,17
		34		3,4
	50,2	40,2	5,02	4,02
	2,4	2,4	0,24	0,24
	0,08 шт.	3,4	8 шт.	7,391
	0,5	0,4	0,05	0,04
	0,3	0,3	0,03	0,03

Ca, мг	30,72
Mg, мг	11,74
P, мг	46,45
Fe, мг	0,78
K, мг	128,62
I, мкг	2,70
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

аают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и

лом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

де с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют го до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко

з в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для минают 1 раз.

зные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до емпературой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-емешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием зния тесто обминают 2-3 раза.

м и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С. нную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после

ривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.

01 августа 2023 г.

А №

питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. -

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	20	20	2	2

Ca, мг	4,60
Mg, мг	6,60
P, мг	16,80
Fe, мг	0,40
K, мг	25,80
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____ Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

А №

мендации по организации питания обучающихся общеобразовательных
 вным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	30	30	3	3

Ca, мг	6,90
Mg, мг	9,90
P, мг	25,20
Fe, мг	0,60
K, мг	38,70
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"
_____Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

А №

мендации по организации питания обучающихся общеобразовательных
вным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	40	40	4	4

Ca, мг	9,20
Mg, мг	13,20
P, мг	33,60
Fe, мг	0,80
K, мг	51,60
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"
_____Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

А №

мендации по организации питания обучающихся общеобразовательных
вным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	50	50	5	5

Ca, мг	11,50
Mg, мг	16,50
P, мг	42,00
Fe, мг	1,00
K, мг	64,50
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

А №

**мендации по организации питания обучающихся общеобразовательных
вным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)**

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	20	20	2	2

Ca, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00
K, мг	0,00
I, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"

Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

А №

мендации по организации питания обучающихся общеобразовательных
вным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	30	30	3	3

Ca, мг	5,40
Mg, мг	5,70
P, мг	26,10
Fe, мг	1,20
K, мг	40,80
I, мкг	1,68
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ВИТА-ЛАЙН"
Н.Н.Клоков.
01 августа 2023 г.

А №

мендации по организации питания обучающихся общеобразовательных
вным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	40	40	4	4

Ca, мг	7,20
Mg, мг	7,60
P, мг	34,80
Fe, мг	1,60
K, мг	54,40
I, мкг	2,24

F, мг	0,00
Se, мг	0,00

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ВИТА-ЛАЙН"
 _____Н.Н.Клоков.
 01 августа 2023 г.

А № 3

ации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
	10	10	1	1
	16,5	15	1,65	1,5
	30	30	3	3

Ca, мг	139,92
Mg, мг	15,15
P, мг	101,72
Fe, мг	0,77
K, мг	53,40
I, мкг	0,00
F, мг	0,01
Se, мг	0,00

дукции;